

Centralov trijumf za Latinsku Ameriku



VELIMIR CINDRIĆ

Ako se prošlogodišnji termin održavanja dodjela nagrada The World's 50 Best Restaurants u Londonu u srpnju činio neobičnim, jer su tada cijene u tom ionako preskupome gradu najviše, gužve velike, a hoteli prepuni, onda se ovogodišnji, zakazan za 20. lipnja u španjolskoj Valenciji, doimao riskantnim. Naime, ukoliko su se u prethodnom slučaju organizatori nadali ostvarenju engleske definicije ljeta (znate već onu o par dana) i tamošnjega tehničkog izraza za sunčan, topao dan koji slijedi nakon dva kišna dana, a zove se ponedjeljak (događanja 50 Best Awardsa koncentrirana su u prva dva dana tjedna), u Valenciji, gdje u lipnju temperatura u pravilu prelazi 30°C, riskirali su i nepredvidljivost posljedica klimatskih promjena, odnosno neki od sve češćih španjolskih toplinskih valova o kojima redovito doznajemo iz medija.

Bilo kako bilo, Valencija nije iznevjerila crvenom linijom iznad 30-ice, što je mnogima pristiglim iz hladnijih krajeva sasvim odgovaralo (sve do gala večeri, o čemu nešto poslije). Uglavnom, bilo je to sasvim pristojno za razgledavanje grada, obilasku ponajboljih gradskih restorana i kušanje tradicionalne paella valenciana (jedina autentična, tvrde domaćini).

Valencia, grad koji je očarao i nadahnuo velikog Ernesta Hemingwaya (a i mnoge druge), osnovana je 138. godine pr. K. i danas je, iza Madrida i Barcelone, treći najveći grad Španjolske. U više od dvije tisuće godina povijesti grad je okupio različite kulture, ljude i spojio daleke i različite tradicije unutar svojih zidina. Valencija je preživjela prelazak iz kontrole Rimskog Carstva u ruke Maura, samo da bi bila herojski oslobođena, a zatim vidjela aragonsku krunu i Bourbone na svom čelu, kao i dugu diktaturu Francisca Franca. Pustolovna

i bogata povijest grada rezultirala je snažnim i živopisnim identitetom, pa se može reći da su stanovnici Valencije s pravom ponosni na svoje nasljeđe, vlastiti jezik (valencijski), svoju tradiciju i svoje heroje.

No, da ne zabrazdimo previše u povijesno-putopisna razmišljanja, vratimo se nagradama The World's 50 Best Restaurants za 2023. Odmah moramo reći da je ovogodišnja ceremonija dodjele nagrada završila jednim novitetom. Naime, restoran Central iz peruanske Lime proglašen je ovogodišnjim pobjednikom, što je po prvi put u 21-ogodišnjoj povijesti priredbe da je ta čast pripala nekom latinoameričkom lokalno.

Za one koji 50 Best ne prate pomno, valja napomenuti da o listi najboljih restorana svijeta odlučuje komisija sastavljena od 1080 stručnjaka iz cijeloga svijeta te da postoji samo nekoliko pravila - članovi komisije ne mogu glasovati ni za jedan restoran u kojem imaju ekonomski interes i smiju glas dati samo restoranima koje su posjetili u prethodnih 18 mjeseci. Drugih kriterija nema, pa se potencijalno može raditi i o listi vrlo raznolikih restorana. No, u principu, iskustvo nam kazuje da sve dosadašnje liste popisuju iznimne restorane, premda se o njihovu samom rangiranju unutar društva od 50 članova može itekako raspravljati. Isto tako, može se primijetiti da mnogi iznimno vrijedni restorani završavaju u „donjem domu“ liste, u službenome poretku 51-100, dok nekih velikana nema nigdje. Upravo stoga, u pregledima prethodnih 15-ak listi na ovome sam mjestu više puta ustvrdio da bi primjerenije, ali marketinški znatno slabije, ime liste bilo „50 najzanimljivijih restorana ovoga trenutka“.



Onima koji svijet 50 Best prate tek površno također je važno napomenuti da restoran koji je na svjetskoj listi prethodno osvojio prvo mjesto ne može pobijediti po drugi put. Umjesto toga, prethodni pobjednici prelaze na popis nazvan „Best of the Best“, koji uključuje El Bulli, French Laundry, The Fat Duck, El Celler de Can Roca, restorane Noma, Osteria Francescana, Eleven Madison Park, Mirazur, Noma „2“ i Geranium. To znači da je pobjednik iz 2022, Geranium, zauzeo svoje mjesto na popisu „Najbolji od najboljih“ čime je otvorio put novom pobjedniku. A taj novi pobjednik je u 2023. Central iz Lime.

Central, glavni restoran u chefa Virgilia Martíneza i njegove supruge Píe León, na posljednja dva izdanja liste Latin America's 50 Best Restaurants (osim tog poretka, 50 Best ima još dvije regionalne liste – Asia's 50 Best i The 50 Best Middle East and North Africa's Restaurants) zauzeo je prvo mjesto (restoran je već prethodno predvodio listu 2014, 2015. i 2016., a 2017, 2018. i 2019. zauzimao je drugo mjesto). K tome, otkad se 2013. po prvi put pojavio i na Listi 50 najboljih restorana svijeta, stalno je igrao važnu ulogu te se u svjetskoj konkurenciji uglavnom kretao unutar top-5, zabilježivši prošle godine svoj najbolji plasman (2. mjesto).

Smješten u primorskoj četvrti Barranco, Central je predvodnik predstavnika suvremene peruanske kuhinje, s iznimno originalnim degustacijskim menijem. Martínez i León osmislili su ga tako da njime goste vode kroz desetak ekosustava Perua, pri čemu svako jelo rabi endemske sastojke koji se uzgajaju na određenoj nadmorskoj visini, od 10 do 3750 metara. Fokus je na drevnim biljkama i voću, za koje čak ni većina Peruanaca nije nikad čula.

Da bi, recimo, gostima predstavili područje na 190 metara nadmorske visine, poslužuje se jelo nazvano „Amazonska voda“, s lubenicom, listom koke i cijelim glavama ribe pacu (prašumska vodena vrsta slična piranji), sa zubima razjapljenim prema gostu. Tu je i „Plavozeleni ocean“, koji vodi na razinu mora, sa svježim pacifičkim jakopskim kopicama, sargassom (vrst korova koji pluta na površini oceana) i krastavcem. Jelovnik zatim putuje visoko u Ande (na 3600 metara nadmorske visine), s „Morayuom“, jelom koje predstavlja andsku biljku cabuya (ostali nazivi - fique, pita, penca, penco, maguey, cabui, chuchao i coquiza), zatim muñu (ljekovita biljka poznata kao andska metvica) i qolle (cvijet boje nevena). Sva ta jela odišu jednostavnošću, sa samo tri ključna sastojka po jelu, ali i vrlinom da svaka stavka na jelovniku priča priču o pojedinom dijelu Perua.

Takav jedinstveni meni domaćini mogu ponuditi ponajviše zahvaljujući ulaganju u opsežna istraživanja. Naime, Virgilio i Pia proputovali su cijelu zemlju, kako bi otkrili legendarne peruanske okuse, ali i one koje malo tko uopće poznaje. Recimo, u jednoj epizodi serijala „Chef's Table“ (Netflix), Martínez je objasnio da je od 180 namirnica, koje su tada rabili u restoranu, „50 posto njih nepoznato“. Taj se dio posla uglavnom odvija posredstvom njihova projekta Mater Iniciativa, čiji je cilj „promicanje megaraznolikosti bez granica“, zatim putem otkrivanja recepata, eksperimentiranja i još mnogo toga. Sva otkrića pomalo se primjenjuju u sva tri restorana braćnoga para i njihove ekipe - Central, Kjolle i Mil.

Za one koji posjećuju Peru, a posebno za gurmane među njima, to znači da im jedan degustacijski meni može dočarati putovanje kroz cijelu zemlju, uključivši i udaljena odredišta

koja će malo tko imati priliku posjetiti. Ujedno, imat će priliku i kušati mnoge stvari koje ne poznaju niti sami Peruanci.

Cijene za degustacijski meniji (četiri različita) u Centralu, prema trenutnom tečaju, su 310,00 eura za 12 sljedova (dvije verzije) te 360 eura za 14 sljedova (dvije verzije). U ponudi su tri različita sparivanja s pićima - izbor vina iz cijelog svijeta (105,00, odnosno 120,00 eura), kolekcija južnoameričkih fermentata, alkoholnih pića i vina (110,00, odnosno 125,00 eura) te kreativan bezalkoholni niz nektara, ekstrakata i infuzija (55,00, odnosno 70,00 eura).

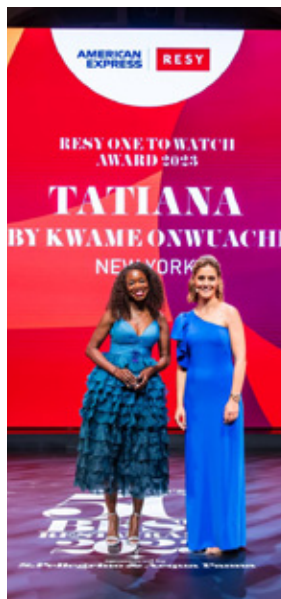
Central na najnovijoj listi slijede Disfrutar (br. 2) iz Barcelone, carstvo trojice chefova, bivših „poručnika“ (čitaj sous chefova) Ferrana Adrije iz legendarnog El Bullija. Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch u tome restoranu nude jedinstveni doživljaj - začudna jela koja već odavna kopiraju drugi restorani širom svijeta, a kojima nastavljaju svoj niz kreacija stvorenih uz Adriju. Ukratko, prilika za one koji nisu uspjeli jesti u El Bulliju – i više od toga!

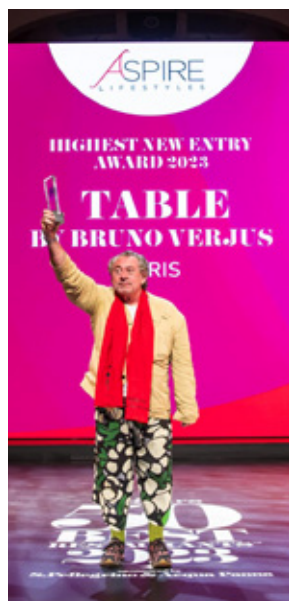
Treće mjesto zauzeo je DiverXO iz Madrida, jedini madridski restoran s tri Michelinove zvjezdice, u kojem chef Dabiz Muñoz služi genijalni meni. Budući sam o Dabizu i svom iskustvu iz DiverXO-a na ovom mjestu pisao već više puta, kao i o Muñozovu osvajanju titule The Best Chef in the World, tu neću duljiti. Samo ću reći da u narednim godinama DiverXO očekujem u vrhu liste.

Od ostalih članova top-5 poretka tu je još jedan „Španjolac“ - Asador Etxebarri (4.) iz baskijskoga Atxonda, hram profinjenog roštilja chefa Bittora Arguinzoniza, zatim Alchemist (5.) iz Kopenhagena, spoj hrane, umjetničkog izraza i društvene angažiranosti (za kojeg mnogi u kuloarima drže da ga 50 Best priprema za vrh liste u sklopu svojih dugogodišnjih pregovora s glavnim gradom Danske oko domaćinstva priredbe).

U top-10 plasirao se još jedan adut Perua – Maido (6.), također iz Lime, koji je prije osam godina bio novost na listi, a u kojem chef Mitsuharu „Micha“ Tsumura predstavlja svoju osebujnu verziju peruansko-japanske kuhinje, zatim talijanski Lido 84 (7.), koji je 2019. u Singapuru dobio nagradu „One To Watch“, a 2021. u Antwerpenu „Highest New Entry“, a koji se nalazi u gradiću Gardone Riviera, smještenom na zapadnome dijelu jezera Garda.

Njujorški Atomix (8.), ovjenčan dvjema Michelinovim zvjezdicama i trima zvjezdicama New York Timesa (od maksimalne četiri) 2021. bio je novitet na listi. Atomix je predstavnik Nove korejske kuhinje i čedo inovativnog bračnog para - chefa Junghyuna (JP) i direktorice Ellie Park. Latinoameričko društvo u prvih deset pojačava Quintonil (9.) iz Mexico Cityja, mjesto posvećeno kreativnoj meksičkoj kuhinji i restoran koji neprestano pomiče granice suvremene gastronomije. Quintonil je fokusiran na svježe lokalne sastojke i tradicionalne meksičke okuse i tehnike u jedinstvenim modernim jelima. Na začelju top-10 društva, francusku čast brani Table by Bruno Verjus iz Pariza, restoran s potpisom u imenu 63-godišnjeg chefa koji je otvorio svoj restoran u dobi od 54 godine, a prije toga bio student medicine, poduzetnik u Kini, fotograf, autor, radio komentator, čak i gastro kritičar. Table (izgovara se na francuski način) ima dugački pult dizajniran poput vala koji stvara privatne kutke, plus otvorenu kuhinju pa gosti mogu pratiti kako Verjus nježno priprema abalone (veliki morski puž) ili jastoga (samo lagano obložen pročišćenim maslacem).





Osim što je, kao i već godinama, Španjolska vodeća gastro nacija svijeta (barem prema 50 Best), ovoga puta sa šest restorana na listi, definitivno se može zaključiti da Južna Amerika dodatno jača svoju poziciju u globalnoj sceni, jer taj kontinent sada ima ukupno devet restorana u poretku, uključujući i dva noviteta – Kjolle (28.) chefice Píje León iz Lime i El Chato (33.) iz kolumbijske Bogote. Slijedi Azija sa sedam restorana na popisu, uključujući singapurski Odette (14.), proglašen najboljim restoranom u Aziji, zajedno s novopridošlima Le Du (15.) i Gaggan Anand (17.), oba iz tajlandskoga Bangkoka, te Sézanne iz Tokija (37.). Dva restorana u Dubaiju po prvi su put našli na popisu - Trèsind Studio (11.), proglašen najboljim restoranom na Bliskom istoku i Sjevernoj Africi, ispred Orfali Bros Bistrea (46.), koji je pak trenutačno prvi na listi 50 Best Middle East & North Africa's Restaurants, što predstavlja mali paradoks i razliku ukusa lokalnih i globalnih glasača (ima takvih primjera i u Latinskoj Americi i Aziji).

Posebno su istaknuti restorani najvišega ranga na svakom kontinentu. Najbolji restoran u Africi i na Bliskom istoku je Tresind Studio u Dubaiju, a njujorški Atomix je Najbolji restoran u Sjevernoj Americi, te ujedno i dobitnik nagrade Highest Climber (namijenjena restoranu koji se popeo najviše mjesta na ljestvici od prethodne liste), zahvaljujući skoku s prošlogodišnjeg 33. na čak 8. mjesto (usput, intimni Atomix s 14 sjedećih mjesta prošle je godine osvojio nagradu Art of Hospitality Award). Najviše rangirani restoran u Aziji je Odette iz Singapura, a Najbolji restoran u Europi 2023. Disfrutar iz Barcelone, dok je Najbolji restoran u Južnoj Americi, naravno, laureat - Central iz Lime.

Od zasebnih nagrada, One To Watch Award 2023 osvojio je njujorški lokal Tatiana chefa Kwamea Onwuachija, dok je Najboljom cheficom svijeta proglašena Elena Reygadas iz restorana Rosette u Mexico Cityju. Reygadas je nagrađena za svoju predanost očuvanju autohtone bioraznolikosti, zagovaranja žena u meksičkoj gastronomiji i rada na utiranju puta cheficama budućnosti.

Nagrada Icon 2023 dodijeljena je, uz ovacije na nogama, baskijskome chefu Andoniju Luisu Adurizu iz restorana Mugaritz, nedaleko San Sebastiána, nedvojbeno jednom od najutjecajnijih chefova naše ere, a posebno svoje generacije. Aduriz odavno nije usredotočen samo na kulinarsku evoluciju, već i na kreativan, inovativan i interdisciplinarni pristup gastronomiji. To je dovoljno reći, jer je u Iću & Piću Andoni doista bio dostojno predstavljen više puta na različite načine.

Nagrada za najbolju slastičarku svijeta pripala je sjajnoj Píji Salazar, slastičarki restorana Nuema u ekvadorskome Quitu. Uzbudljivost degustacijskog menija toga restorana penje se prema njegovu koncu i vrhunac doseže baš desertima. Prema riječima njezina supruga Alejandra Chamorra (intervju s njim objavljen je na ovome mjestu), „Pía nije toliko slastičarka, koliko chef za slatka jela. Ona svoju kuhinju naziva slatkom kuhinjom. To je važno jer ona deserte shvaća kao pandan slanim jelima i radi s ekvadorskim voćem i povrćem, proteinima, začинима... Pía, zapravo, ima potpuno originalan pogled na slastičarstvo“. Iako je dugo nisu shvaćali, primjerice zbog deserata poput onog koji sadržava gljive, trud i ustrajnost u sprezi s velikim talentom ipak su se isplatili (Pía je prethodno proglašena i Najboljom slastičarkom Latinske Amerike).

Nagrada Chefs' Choice Award pripala je Julienu Royeru iz restorana Odette u Singapuru. Royerov superteškaški životopis uključuje rad za Michela Brasa u Francuskoj i Antonina Bonnetu u Londonu. U Singapuru je nekoliko godina vodio vrlo hvaljeni restoran Jaan prije nego što je koncem 2015. otvorio Odette, jedan od najboljih restorana Azije.

Nagrada Art of Hospitality dodijeljena je već spomenutom Alchemistu iz Kopenhagena. Gotovo mistično iskustvo objeđivanja u udaljenom, industrijskom kutku grada, sadržava nekoliko „činova“ te goste chefa Rasmusa Munka i njegove ekipe vodi kroz različite lokacije, vrste umjetnosti i trenutke pripovijedanja, uz izvrsnu hranu poniklu iz Munkove opsesivne potrage za najfinijim sastojcima.

U svojoj drugoj godini, nagrada Beronie za najboljeg svjetskog sommeliera s punim je pravom pripala Miguelu Ángelu Millánu, sommelieru madridskog DiverXO-a. Millán vrlo vješto priprema kombinacije koje savršeno odgovaraju neprestano mijenjajućem meniju chefa Dabiza Muñoza i time program pića restorana podiže na iznimno visoku razinu, čime se etablirao kao jedan od najvažnijih sommeliera na međunarodnoj restoranskoj sceni. Strast s kojom Miguel Ángel gostima predstavlja pomno birana vina jednostavno se mora doživjeti.

Dobitnik nagrade Highest New Entry Award dodijeljena je već spomenutu restoranu Table chefa Bruna Verjusa. Ne iznenađuje, jer je Verjus stekao vjerne sljedbenike među gradskim gurmanima, a ujedno i brzo postaje međunarodna gastronomska senzacija.

Nagrada za održivi restoran ove je godine dodijeljen restoranu Fyn u Cape Townu (75.), gdje je misija chefa Petera Tempelhoffa predstaviti Južnoafričku Republiku, njezina jela i namirnice putem kulinarskih tehnika uvelike ukorijenjenih u japanskoj kuhinji. Ovu nagradu neovisno revidira Sustainable Restaurant Association, udruga koja ocjenjuje objekte na temelju širokog raspona kriterija, uključujući ekološku i društvenu odgovornost, uključenost zajednice i dobrobit osoblja.

Večer je također proslavila one koji su počašćeni unaprijed najavljenim posebnim nagradama, uključujući pobjednike Champions of Change Noru Fitzgerald Belahcen, osnivačicu marokanskog socijalnog poduzeća Amal, te Othóna Nolasca i Damiána Diaza, dvojca koji stoji iza projekta osiguranja hrane za sve pod imenom „No Us Without You LA“.

Kao i uvijek, uz otkrivanje nove liste, najzanimljiviji dio cijele priredbe bilo je okupljanje svih protagonista na jednome mjestu i susreti kako kolega s kolegama, tako i chefova i ekipa restorana s predstavnicima medija. Doista, zajedništvo kakvo se može susresti rijetko gdje.

Mane? Naravno, bilo ih je. No, izdvojimo tek nesnosnu vrućinu u prostoru za crveni tepih i koktel dobrodošlice. Priredba se, naime, održala u Gradu umjetnosti i znanosti, kompleksu koji je dizajnirao veliki valencijski arhitekt Santiago Calatrava. Radi se o znanstvenome i kulturno-rekreativnom kompleksu u kojem se može uživati s obitelji ili prijateljima, a prostire se na oko dva kilometra nekadašnjeg korita rijeke Turije. Prijem i koktel u stražnjem, potpuno ostakljenom dijelu Muzeja znanosti Principe Filipe započeo je u 18 sati, a zračno je hlađenje vjerojatno uključeno tek pet minuta prije. Nešto bolje bilo je u dvorani u kojoj se održavalo proglašenje liste i dodjela nagrada, a treba spomenuti da su ta dva mjesta bila udaljena kakvih par stotina metara. Što je vrućina značila za gospodu u odijelima, a





hod po kaldrmi za dame u visokim potpeticama lako se može zamisliti. Dio pokuda ide i Calatrinim instalaterima, jer s obje strane dvorane kapaciteta kakvih tisuću mjesta postoje samo dva čvora toaleta (muški s dvije kabine i dva pisoara!?), s tim da je uzvanicima bio dostupan samo onaj s jedne strane. Da bi sve bilo ljepše, zahvaljujući vrućini, na proslavi u prostoru gdje je bio i prijem vrlo je brzo nestalo hladne vode za piće, a uskoro i vode uopće (nešto je dopremljeno naknadno, naravno nerashladene). Ne baš lijepa reklama za generalnoga sponzora priredbe.

Srećom after party se održao na otvorenome, u Calatrinu impozantnom L'Umbracleu, dijelu kompleksa u obliku vrta skulptura i šetnice s autohtonim biljnim vrstama Valencije, u čijoj se unutrašnjosti nalazi The Walk of the Sculptures, umjetnička galerija na otvorenom sa skulpturama suvremenih umjetnika (Miquel iz Navarre, Francesc Abbot, Yoko Ono i drugi).

Nastavimo li s pozitivnim stranama, valja spomenuti da je program #50BestTalks, održan dan prije gala priredbe, donio zanimljive prezentacije chefova Rasmusa Kofoeda, Laure Hernandez-Espinoze i Jordija Roce, što je bila prigoda i za prvo druženje sudionika i gostiju priredbe. Što se tiče nagrada i poretka na listi, otkrivenoj dan poslije, gotovo svi prisutni su, što je dosada bilo rijetkost, bili zadovoljni konačnim poretkom u vrhu liste, pogotovo u slučaju prva tri mjesta. U svakom slučaju, što se ostatka poretka tiče, ponovo moram ustvrditi da je prefiks „najboljih“ uputno zamijeniti s „najzanimljivijih“. Pozitivno je i to što je priljev novih imena na listi umjereniji negoli prethodnih godina, kao i odljev „potrošenih“ restorana (isključivo što se 50 Best tiče), velikih imena koji su se našli u „donjem domu“ liste ili ih više ni tamo nema (kao niti onih koji nikada i nisu bili na listi), premda su još uvijek sjajni, ali jednostavno nisu u trendu.

Na koncu, izgleda da vječno vrijedi samo ona: „Stalna na tom svijetu samo mijena jest“ (Heraklitova ili Preradovićeva, kako već hoćete). U svakom slučaju, ukoliko ste u prilici, posjetite bar neke restorane s nove liste i sami provjerite koliko su uzbudljivi ili koliko im je hrana ukusna (kriterij je vaš izbor). Sve do nove liste.





The World's 50 Best Restaurants 2023

1. Central - Lima, Peru (The Best Restaurant in Latin America)
2. Disfrutar - Barcelona, Španjolska (The Best Restaurant in Europe)
3. Diverxo - Madrid, Španjolska
4. Asador Etxebarri - Atxondo, Španjolska
5. Alchemist - Kopenhagen, Danska
6. Maido - Lima, Peru
7. Lido 84 - Gardone Riviera, Italija
8. Atomix - New York, SAD (The Best Restaurant in North America)
9. Quintonil - Mexico City, Meksiko
10. Table by Bruno Verjus - Pariz, Francuska
11. Trèsind Studio - Dubai, UAR (The Best Restaurant in Middle East and North Africa)
12. A Casa do Porco - São Paulo, Brazil
13. Pujol - Mexico City, Meksiko
14. Odette - Singapur, Singapur (The Best Restaurant in Asia)
15. Le Du - Bangkok, Tajland
16. Reale - Castel di Sangro, Italija
17. Gaggan Anand - Bangkok, Tajland
18. Steirereck - Beč, Austrija
19. Don Julio - Buenos Aires, Argentina
20. Quique Dacosta - Déna, Španjolska
21. Den - Tokio, Japan
22. Elkano - Getaria, Španjolska
23. Kol - London, UK
24. Septime - Pariz, Francuska
25. Belcanto - Lisabon, Portugal
26. Schloss Schauenstein - Fürstenu, Švicarska
27. Florilege - Tokio, Japan
28. Kjolle - Lima, Peru
29. Boragó - Santiago, Čile
30. Frantzén - Stockholm, Švedska
31. Mugaritz - San Sebastián, Španjolska
32. Hiša Franko - Staro Selo, Slovenija
33. El Chato - Bogotá, Kolumbija
34. Uliassi - Senigallia, Italija
35. Ikoyi - London, UK
36. Plénitude - Pariz, Francuska
37. Sezanne - Tokio, Japan
38. The Clove Club - London, UK
39. The Jane - Antwerpen, Belgija
40. Restaurant Tim Raue - Berlin, Njemačka
41. Le Calandre - Rubano, Italija
42. Piazza Duomo - Alba, Italija
43. Leo - Bogota, Kolumbija
44. Le Bernardin - New York, SAD
45. Nobelhart & Schmutzig - Berlin, Njemačka
46. Orfali Bros Bistro - Dubai, UAR
47. Mayta - Lima, Peru
48. La Grenouillere - La Madeleine-sous-Montreuil, Francuska
49. Rosetta - Mexico City, Meksiko
50. The Chairman - Hong Kong, Kina